

Vánoční linecké koláčky

Apetit prosinec 2004

Ingredience

- na cca 50 koláčků potřebujeme:
- mouka hladká — 500 g
- 250 g másla pokojové teploty
- cukr moučka — 120 g
- vejce — 1
- cukr vanilinový — 1 sáček
- nastrouhanou kůru z jednoho citronu
- zavařeninu na slepování

Postup

V míse utřeme máslo s prosátým moučkovým cukrem a vejcem. Na tuto směs prosejeme mouku a přidáme vanilinový cukr a citrónovou kůru. Zpracujeme tužší těsto a necháme odpočinout v chladu několik hodin, případně přes noc. Před válením necháme trochu změkhnout. Na pomoučeném válu vyválíme tenký, asi 2 mm silný plát a tvořítky vypichujeme libovolné tvary. . Troubu předehřejeme na 200 st.C, horkovzdušnou na 180 st.C. Vykrájené tvary klademe na plech a pečeme 5-10 minut. Dáváme pozor, aby se nám nepřipálily. Slepujeme zavařeninou a případně sypeme moučkovým cukrem.

I